

Légumes marinés à la libanaise – Kabis de légumes

- 500g de navets
- 1 betterave
- 5cl de vinaigre de vin rouge
- du gros sel
- 12,5 cl de vinaigre blanc
- 2 cuillères à café de paprika
- 200g de fleur de chou-fleur
- 2 carottes
- 6 piments doux.



■ *Pour un accompagner un apéritif de manière légère. Vous pouvez ajouter quelques olives au moment de servir. Utilisez les légumes de votre choix.*

■ Commencez par les navets, lavez –les et supprimez les extrémités. Coupez-les en bâtonnets, placez-les dans un saladier parsemés de gros sel, et laissez-les dégorger pendant une nuit.

■ Faites fondre 2 cuillères à soupe de gros sel dans 25cl d'eau. Coupez la betterave en tranches. Disposez le navet et la betterave dans un bocal, ajoutez l'eau dégorgée par les navets, le vinaigre, et complétez avec l'eau salée. Fermez hermétiquement, et laissez mariner pendant 10 à 15 jours à température ambiante.

■ Pour les autres légumes, détaillez le chou-fleur en petits bouquets, épluchez les carottes, et coupez –les en rondelles épaisses.

■ Faites fondre 2 cuillères à soupe de gros sel dans 25cl d'eau. Déposez le chou-fleur, les carottes et les piments dans un bocal. Ajoutez le paprika, le vinaigre blanc, et l'eau salée. Fermez hermétiquement, et laissez mariner pendant 10 à 15 jours à température ambiante.